

Snack de frutas deshidratadas en miel mediante tecnologías emergentes

INTRODUCCIÓN

Argentina produce gran variedad de frutas, esto obliga a realizar los esfuerzos para generar procesos económicamente convenientes. Para asegurar su disponibilidad todo el año deben aplicarse tecnologías como, los procesos de deshidratación combinada permiten obtener productos tipo snack de excelencia.

OBJETIVOS

- Seleccionar frutas (ciruela, banana, manzana, frambuesa) osmodeshidratadas en miel por técnicas combinadas (ósmosis/microondas/secado/ultrasonido) como ingredientes.
- Determinar la formulación balanceada.
- Evaluar calidad microbiológica, estabilidad sorcional, nutricional y sensorial del snack.

METODOLOGÍA

Se aplican tecnologías combinadas (ósmosis, secado, microondas, ultrasonido) optimizadas para obtener frutas osmodeshidratadas en miel (banana, frambuesa, ciruela, manzana) como ingredientes de un snack nutricionalmente equilibrado, evaluando la calidad del producto.

M. VELOSO, A.P. VILLARREAL, M. NÚÑEZ, A. PA
LICENCIADA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (UNICEN)
FAC. INGENIERÍA Y FAC. AGRONOMÍA, UNICEN
ANA MARÍA PAGANO (FIO-UNICEN)
NÚÑEZ M.
PEREZ DE VILLARREAL A. (FAA-UNICEN)
Ingeniería, Arquitectura y Tecnología
mariana.veloso2309@gmail.com

RESULTADOS

La adecuada combinación de frutas osmodeshidratadas en miel mediante métodos combinados (ósmosis/ultrasonido/secado/microondas) permite desarrollar un snack frutal saludable nutricionalmente equilibrado, estable y con excelentes atributos sensoriales, un alimento innovador de alto valor agregado y calidad diferencial que aporta a las cadenas alimentarias para fomentar el desarrollo regional.

CONCLUSIONES

Este proyecto, brindaría un aporte a la sociedad desde lo nutricional ya que el producto a desarrollar es apto para toda la población, puede ofrecerse en kioscos saludables de centros educativos, es de fácil consumo y conservación, y podría constituirse en un producto innovador de alto valor agregado de la cadena frutícola que contribuya al desarrollo de las economías regionales.

